

## **I. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **1.1 Kesimpulan**

1. Tingkat pencampuran bubur bengkuang dan kulit buah naga memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, total padatan terlarut, nilai pH, aktivitas antioksidan, warna, aroma, dan rasa tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar betasianin, kadar abu dan tekstur.
2. Perlakuan pencampuran kulit buah naga 90% dan bengkuang 10% pada produk B merupakan produk terbaik berdasarkan uji organoleptik dengan skor nilai terhadap warna (4,3), aroma (4,2), rasa (4,25) dan tekstur (4,1). Karakteristik kimia yang dihasilkan pada produk B yaitu kadar air 30,28%, kadar abu 0,269%, nilai pH 3,59, total padatan terlarut 49,13%, analisis aktifitas antioksidan 36,20%, kadar betasianin 1,192 mg/L, aktivitas air ( $a_w$ ) 0,793, kadar inulin 1,86%, serat pangan 6,22% dan angka lempeng total  $5,2 \times 10^2$  cfu/g.

### **1.2 Saran**

Disarankan agar dapat melakukan penelitian lebih lanjut terhadap masa simpan produk serta menemukan formulasi yang tepat untuk pembuatan selai sehingga produk yang dihasilkan sesuai dengan syarat mutu selai berdasarkan SNI.